PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "COLLI EUGANEI"

Approvato con	DPR 13.08.1969	G.U. 281 - 06.11.1969
Modificato con	DPR 25.02.1983	G.U. 262 - 23.09.1983
Modificato con	DM 10.10.1994	G.U. 253 - 28.10.1994
Modificato con	DM 26.09.1997	G.U. 237 - 10.10.1997
Modificato con	DM 01.10.2004	G.U. 238 - 09.10.2004
Modificato con	DM 18.10.2007	G.U. 251 - 27.10.2007
Modificato con	DM 22.12.2010	G.U. 4 - 07.01.2011 (S.O. n. 6)
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

CONSOLIDATA con la proposta di modifica di cui al Provvedimento Ministeriale 04/07/2018

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Colli Euganei" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
Bianco;
Bianco spumante;
Rosso;
Rosso riserva;
Garganega;
Tai;
Sauvignon;
Pinot bianco;
Chardonnay;
Manzoni bianco;
Pinello frizzante;
Pinello spumante;
Serprino frizzante;
Serprino spumante;
Merlot (anche nella versione novello);
Merlot riserva;
Cabernet;
Cabernet riserva;
Cabernet Sauvignon;
Cabernet Sauvignon riserva;
Cabernet franc;
Cabernet franc riserva;
Carmenère;
Carmenère riserva;
Raboso;

Raboso riserva;
Moscato;
Moscato spumante.

Articolo 2

Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata "Colli Euganei" con uno dei seguenti riferimenti:
Garganega,
Serprino (sinonimo locale del vitigno Glera),
Tai,
Sauvignon,
Pinot bianco,
Chardonnay,
Manzoni bianco,
Pinello (da uve Pinella),
Merlot,
Cabernet, (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère),
Cabernet Sauvignon,
Cabernet franc,
Carmenère,
Raboso (da Raboso veronese e/o Raboso Piave),
devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni di colore analogo presenti nei vigneti in ambito aziendale, purché idonei alla coltivazione nella provincia di Padova.

2. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Euganei" Moscato (da Moscato bianco), deve essere ottenuto da uve provenienti dal corrispondente vitigno per almeno il 90%. Possono concorrere, fino a un massimo del 10%, le uve di altri vitigni aromatici di colore analogo, presenti nei vigneti in ambito aziendale, purché idonei alla coltivazione nella provincia di Padova.

3. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Euganei" bianco è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, nella seguente composizione:

- Garganega per almeno il 30%,
- Tai e/o Sauvignon per almeno il 30%,
- Moscato bianco e/o Moscato giallo dal 5 al 10%,
- altre varietà a bacca bianca congiuntamente o disgiuntamente, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 30%.

4. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Euganei" rosso è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle varietà Merlot e/o Cabernet Sauvignon e/o franc e/o Carmenère, provenienti dai vigneti di ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, con un limite massimo dell'85% per singolo vitigno. Possono concorrere alla produzione del predetto vino le uve, i mosti e i vini delle varietà Raboso Piave e/o Raboso Veronese fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini "Colli Euganei" comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Arquà Petrarca, Galzignano Terme, Torreglia ed in parte quello dei comuni di Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Due Carrare, Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo,

Lozzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese S. Croce, Teolo, Selvazzano Dentro, tutti in provincia di Padova.
Tale zona è così delimitata: partendo da nord, dal confine tra i comuni di Rovolon e Cervarese S. Croce, nel punto in cui essa attraversa lo scolo Fossona, si procede verso sud e percorrendo il confine tra i due comuni si raggiunge la località Papafava in quel di Frassanelle. Discendendo lungo il suddetto confine si raggiunge la strada comunale Frassanelle-Montemerlo e seguendo la stessa, con andamento verso est, si arriva al centro di Montemerlo. Da Montemerlo si raggiunge, attraverso la strada comunale, la località Bresseo e da questa, percorrendo verso est la provinciale dei Colli (Padova-Teolo), si prosegue ancora verso est fino ad incontrare lo scolo Pogese che l'attraversa. Si segue quindi detto scolo verso sud-est, si continua con il rio Caldo fino a raggiungere lo scolo Rialto in comune di Montegrotto Terme. Passa ad ovest del centro storico di Montegrotto, volge verso est per raggiungere la Stazione di Montegrotto e proseguendo sempre verso est si raggiunge la statale n. 16 in località Mezzavia. Riprende poi verso sud lungo la predetta statale per circa 3 Km procede quindi verso sud-est lungo lo scolo che dalla statale n. 16 va nei pressi della Boaria Dal Martello. Riprende verso sud lungo il fosso Comuna attraverso la strada Mincana lungo la carreggiata Pistorello, continua lungo lo scolo Pistorello sino a raggiungere la strada Bassette e poi verso ovest lo scolo Chiodare prosegue lungo questo sino al ponte omonimo e raggiunge la statale n. 16 in prossimità del centro di Battaglia Terme. Continua verso sud-ovest per raggiungere il centro di Battaglia Terme. Da questo punto, seguendo lungo la statale n. 16, si raggiunge il confine di Monselice in località Rivella. Si continua lungo la statale n. 16, si gira attorno alla rocca fino a raggiungere, attraverso la nuova circonvallazione di Monselice, la statale n. 10 percorrendo la quale si arriva fino alla località Motta di Este. Si procede lungo il canale Bisatto (canale di Este) e seguendo il medesimo si attraversa il centro di Este, si procede oltre fino a raggiungere il ponte di Lozzo Atestino nei pressi di Villa Corer. Indi, ripiegando verso sud e girando attorno al monte di Lozzo, si segue il canaletto di Valbona (o di Lozzo) fino a raggiungere la località castello Albrizzi.
Da castello Albrizzi si passa sulla strada comunale che porta alla chiesa di Valbona e quindi attraverso la strada pedemontana si raggiunge nuovamente il canale Bisatto all'altezza di Casa Ongaro. Seguendo sempre il canale Bisatto, con andamento verso est, si arriva alla località Mottosella, da questa, procedendo verso nord-est, si salta alla Boaria Bezzolato passando quindi sulla strada comunale Lozzo Atestino-Vò di Sotto (che corre parallela allo scolo Canaletto), la si percorre per un tratto di quasi due chilometri fino a giungere alla strada provinciale Crosara Boccon-Vò di Sotto, attraverso la quale, direttamente verso ovest, si raggiunge il ponte sul canale Bisatto. Si procede lungo lo stesso per circa 2 chilometri fino a raggiungere lo scolo consorziale "Condotto" che si ricongiunge a nord allo scolo Canaletto.
Si procede lungo lo stesso fino a raggiungere il confine con la provincia di Vicenza in prossimità della località San Vito di Lovertino e, proseguendo verso est, fino ad incontrare lo scolo Fossona (o Nina).
Da questo punto si segue il confine con la provincia di Vicenza lungo il corso dello scolo Canaletto fino a che quest'ultimo si incontra con lo scolo Bandizzà Abbandonata. Si segue quindi lo scolo Bandizzà fino all'incrocio con lo scolo Comuna in località ponte Canale e quest'ultimo fino alla "Botte" sullo scolo Fossona in prossimità di ponte Tezze, e procedendo oltre si attraversa il centro di Bastia fino ad arrivare, dopo oltre tre chilometri, al confine tra Rovolon e Cervarese S. Croce, punto di partenza.

Al comprensorio così delimitato deve aggiungersi la località Montecchia in comune di Selvazzano Dentro, così delimitata: partendo da Montecchia segue la strada verso sud-ovest fino a raggiungere, dopo circa 500 metri, quella che incrocia la strada (SP 89) per Padova all'altezza del Km 9,300, segue tale strada verso sud-est e circa 120 metri prima di giungere al detto incrocio, segue la scolina alberata in direzione nord-est all'altezza di V.le Emo prosegue per il sentiero che in direzione nord-ovest raggiunge Montecchia da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Colli Euganei", devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono, pertanto, da considerarsi iscrivibili allo schedario vitivinicolo di cui alla presente denominazione unicamente i vigneti posti in zona collinare e pedecollinare, con esposizione idonea e siti in terreni sia vulcanici sia organici rimescolati, con esclusione dei terreni umidi di piano e in particolare di quelli torbosi e vallivi. *(I dettagli foto interpretativi sono depositati presso la Regione Veneto- Direzione Produzioni Agroalimentari)*.
3. I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere a controspalliera e tali da permettere l'ottenimento della qualità ottimale delle uve e dei vini.
4. È vietata ogni pratica di forzatura è tuttavia ammessa l'irrigazione di soccorso.
5. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Vitigno	Prod. max uva/ha Tonn.	Titolo alc. vol. nat. minimo %
Serprino (da Glera)	15	9,00
Chardonnay	12	10,50
Moscato bianco	13	9,50
*Moscato giallo	13	9,50
Pinella	12	9,50
Pinot bianco	12	10,50
Tai	12	10,50
Cabernet franc	12	11,00
Cabernet Sauvignon	12	11,00
Merlot	13	11,00
Carmenère	12	11,00
Raboso (R. Veronese e/o R. Piave)	14	10,50
Sauvignon	11	10,00
Manzoni bianco	12	10,50
Garganega	13	10,00

* varietà atte a produrre la tipologia bianco

6. Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie "bianco" e "rosso" (nelle diverse versioni), si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono.
7. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Colli Euganei", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resi uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
8. I vigneti realizzati dopo l'approvazione del presente disciplinare devono avere un numero minimo di 4.000 viti per ettaro, con esclusione della varietà Glera per la quale il numero minimo di ceppi è di 2.800.
9. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i

quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
10. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal quinto comma del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino da destinarsi ad altra denominazione come previsto dalla normativa vigente.
11. Le uve dei vini destinati alla produzione dei tipi spumanti potranno avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,00%, purché la destinazione delle uve alla spumantizzazione venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina.
12. Le uve destinate alla produzione di vini "Colli Euganei" rosso, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Raboso e Merlot nel tipo riserva devono assicurare, diversamente da quanto previsto al comma 5, una resa massima per ceppo di 2 kg e una resa massima per ettaro che non può in ogni caso superare le 9 tonnellate, nonché un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di almeno 12,00 % vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento e l'affinamento laddove obbligatori, nonché l'elaborazione dei mosti e dei vini per la produzione degli spumanti e dei frizzanti devono aver luogo all'interno della zona di produzione delimitata nell'articolo 3.
2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata e nei comuni di Conselve, Solesino e Albignasego.
3. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.
4. Le denominazioni di origine controllata "Colli Euganei" bianco, Moscato, Serprino e Pinello, possono essere utilizzate per designare i vini spumanti naturali ottenuti con mosti e vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare, in ottemperanza alle norme vigenti sulla preparazione degli spumanti.
Tali vini devono essere commercializzati nei tipi da brut nature a dry. La tipologia Moscato deve essere commercializzata nella versione dolce.
5. La denominazione di origine controllata dei vini "Colli Euganei" Pinello e Serprino può essere utilizzata per designare i corrispondenti vini frizzanti naturali ottenuti con mosti e vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare, in ottemperanza alle specifiche norme nazionali e comunitarie.
6. I vini a denominazione di origine controllata "Colli Euganei" rosso, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Raboso e Merlot, nella versione riserva devono essere sottoposti ad un affinamento di almeno 24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.
Il vino "Colli Euganei" Merlot può essere elaborato nella tipologia Novello, secondo le normative vigenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini "Colli Euganei" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;

- odore: vinoso con gradevole profumo caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno, sapido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Bianco spumante:
- spuma: evanescente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: caratteristico talvolta con sentore di lievito;
- sapore: da brut nature a dry, sapido, vellutato caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Serprino frizzante:
- spuma: evanescente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: fruttato, delicato;
- sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0g/l;

Serprino Spumante:
- spuma: persistente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: fruttato e delicato;
- sapore: da brut nature a dry, fresco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Tai:
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, fresco caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico minimo.: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Chardonnay:
- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole, caratteristico, delicato;
- sapore: da secco ad abboccato, fruttato, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Moscato:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;

- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: da secco a dolce, intenso caratteristico; nella versione dolce il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,00 g/l con titolo alcolometrico svolto minimo del 4,50% vol;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5, 0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- pressione: nella versione dolce CO_2 fino a 2,50 bar.

Moscato Spumante:
- spuma: persistente, elegante;
- colore: giallo paglierino, intenso;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: dolce, intenso caratteristico; il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,00 g/l con titolo alcolometrico svolto minimo del 5,50% vol;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Pinello Spumante:
- spuma: persistente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato e caratteristico;
- sapore: da brut nature a dry, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Pinello Frizzante:
- spuma: evanescente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato caratteristico;
- sapore: da secco ad amabile fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Garganega:
- colore: giallo paglierino con riflessi talvolta dorati;
- odore: delicato e caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, di medio corpo armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Sauvignon:
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, fresco armonico, sapido, elegante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Manzoni bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Pinot bianco:

- colore: giallo paglierino chiaro talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, fresco, sapido armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Raboso e Raboso riserva:

- colore: rosso rubino con riflessi violacei; rosso intenso con riflessi purpurei talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: fruttato, gradevole e persistente;
- sapore: da secco ad abboccato, sapido, caratteristico, per la versione riserva sapore: secco, sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico minimo: 11,00% vol, 12,00 % vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 5,5 g/l, 4,0 g/l nella versione riserva;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l, 24,0 g/l nella versione riserva.

Rosso e Rosso riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, sapido, morbido, di corpo, vellutato, per la versione riserva sapore: secco, sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico minimo: 11,00% vol, e 12,00% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,0 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l, e 24,0 g/l nella versione riserva.

Cabernet e Cabernet riserva:

- colore: rosso intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, pieno, leggermente erbaceo e persistente, per la versione riserva sapore: secco, pieno, leggermente erbaceo e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, e 12,00% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l, 24,0 g/l nella versione riserva.

Cabernet franc e Cabernet franc riserva:

- colore: rosso intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: intenso leggermente erbaceo talvolta con sentori di frutta rossa;
- sapore: da secco ad abboccato, di corpo, caratteristico e persistente, per la versione riserva sapore: secco, di corpo, caratteristico e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, e 12,00% vol nella versione riserva;

- acidità totale minima: 4,0 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l, e 24,0 g/l nella versione riserva.

Carmenère e Carmenère riserva:
- colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: intenso erbaceo;
- sapore: da secco ad abboccato morbido, equilibrato, caratteristico, per la versione riserva sapore: secco, morbido, equilibrato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., 12,00% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l, 24,00 g/l nella versione riserva.

Cabernet Sauvignon e Cabernet Sauvignon riserva:
- colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: intenso caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato di buona struttura, armonico, intenso, pieno, per la versione riserva sapore: secco, di buona struttura, armonico, intenso, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., e 12,00% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,00 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l, e 24,00 g/l nella versione riserva.

Merlot e Merlot riserva:
- colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato morbido, armonico, di corpo, per la versione riserva sapore: secco, morbido, armonico, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, e 12,00% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,0 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l, e 24,0 g/l nella versione riserva.

Merlot novello:
- colore: rosso rubino;
- odore: fragrante, caratteristico
- sapore: morbido, armonico e vellutato;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,0 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di origine "Colli Euganei" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e simili.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

2. Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti i vini “Colli Euganei”, di cui al presente disciplinare, a eccezione delle tipologie spumante e frizzante deve figurare l’indicazione dell’annata di produzione.
3. Per il vino “Colli Euganei” rosso nella versione riserva in etichetta può essere omesso il riferimento al colore.
4. Per il vino “Colli Euganei” novello in etichetta è omesso il riferimento al nome del vitigno Merlot.

Articolo 8

Confezionamento

1. I vini di cui alla presente denominazione di origine controllata ai fini dell’immissione al consumo devono utilizzare fino a litri 9 unicamente bottiglie di vetro consone ai caratteri di pregio chiuse con tappo raso bocca. Per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito l’uso del tappo a vite.
2. In occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, è consentito l’utilizzo di contenitori tradizionali della capacità superiore a litri 9.
3. È tuttavia consentito per le bottiglie fino a litri 1,500, con esclusione della versione riserva, l'uso del tappo capsula a vite.
4. La tipologia Moscato nella versione dolce deve essere imbottigliata unicamente in bottiglia tipo Borgognotta (Borgognona).

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona di produzione della denominazione ricade nei Colli Euganei che sono colline di origine vulcanica con forma tipicamente conica, che si elevano in gruppo nella pianura padana nei pressi delle città termali di Abano Terme, Montegrotto Terme, in provincia di Padova, all’interno del Parco dei Colli Euganei, isola naturalistica riconosciuta dalla Regione Veneto di quasi 19.000 ha. L’altitudine alla quale si trovano la maggior parte dei vigneti varia da 50-300 metri slm arrivando fino a sfiorare i 400.
Il clima dei Colli Euganei è temperato, caratterizzato da condizioni termiche quasi mediterranee, inverni miti, estati calde e asciutte e buone escursioni termiche fra il giorno e la notte. Nelle giornate limpide e nelle prime ore del mattino è frequente il fenomeno dell'inversione termica, per cui le zone collinari godono di una temperatura superiore rispetto alla pianura. Per queste peculiarità la zona, rinomata e ricercata dai turisti, è ideale per la coltivazione della vite. La piovosità media annuale oscilla tra i 700 e i 900 mm con due punte massime, in primavera e autunno. L'umidità relativa è variabile tra la pianura e la collina, dove i valori sono notevolmente inferiori; i venti prevalenti provengono da NNE, NE e N con velocità e frequenze basse.

La giacitura dei terreni coltivati a vite è situata prevalentemente in pendii e declivi che consentono il deflusso delle acque evitando i ristagni. La zona, per la maggior parte collinare, consente ai produttori di scegliere per ogni tipologia di vitigno, le esposizioni e le giaciture più idonee a far risaltare le qualità specifiche; infatti, a seconda dell’esposizione “più o meno fresca”, la scelta enologica cambia passando da uve destinate a vini bianchi, a base spumante o a uve per vini, sia bianchi che rossi, giovani e fruttati nei terreni ad esposizione prevalentemente a nord, ad uve per ottenere vini più strutturati e riserve per i versanti a sud.

I suoli sono originati dalla disgregazione delle rocce vulcaniche, presentano un buon scheletro, sono ben drenati e ricchi di minerali e microelementi. A seconda del livello di disgregazione delle rocce vulcaniche nei millenni, nelle diverse zone dei Colli, emergono tipologie di suoli differenziati: vulcaniti (rioliti trachiti, basalti, tufi basaltici), rocce sedimentarie (biancone, scaglia rossa e marna), alluvioni (conoidi di deiezione, fondovalle alluvionale).

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno dei Colli Euganei un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio.
Fattori umani rilevanti per il legame:

La presenza più antica della vite e del vino nella zona dei Colli Euganei è testimoniata da reperti archeologici in terracotta, ciotole e coppe legati al consumo del vino, risalenti della civiltà preromana (VII – VI secolo a.C). In epoca romana la diffusa presenza della vite in ambito padovano è citata da diversi storici latini.
Tra il IX e il X secolo sono testimoniate le coltivazioni della vite in molti comuni dei Colli Euganei. I nobili che vivevano nel territorio, sono stati fra i primi nel Veneto dopo il 1850, ad introdurre il Merlot ed il Cabernet che si sono ambientati alle condizioni pedoclimatiche della zona. Documenti sull'agricoltura del 1879 attestano già in quegli anni la presenza di varietà autoctone quali il Moscato e il Serprino nei Colli Euganei.
I produttori hanno continuato l'azione di qualificazione del prodotto tanto che già nel 1969 i vini dei Colli Euganei hanno ottenuto il riconoscimento della DOC "Colli Euganei" (D.P.R. 13 Agosto 1969). Il continuo miglioramento e caratterizzazione qualitativa di una tipologia di Moscato giallo, il "Fior d'Arancio", ha portato al riconoscimento della *DOCG Colli Euganei Fior d'Arancio*.
Oggi la denominazione Colli Euganei, valorizzata anche dalla "*Strada del vino Colli Euganei*", é rinomata e conosciuta dai turisti sia italiani sia stranieri che frequentano la zona termale dei colli; i suoi vini, sia giovani che invecchiati, sono commercializzati anche in molti Paesi europei ed extraeuropei, dall'America all'Asia, dove nuovi mercati ne scoprono il valore commerciale inteso come qualità elevata e ottimo rapporto qualità/prezzo. Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti ottenuti dai vini a DOC Colli Euganei sia in ambito locale (come la Festa dell'uva di Vo Euganeo iniziata nel 1950, "Vini Euganei a Primavera" sul Monte Gemola, la manifestazione "Calici di Stelle" e molte altre) sia nazionale che internazionale. Ben figurano inoltre sulle principali guide nazionali tra le quali *Vini d'Italia* del Gambero Rosso, *Slow Wine* di Slow Food, *I vini d'Italia* de L'Espresso, *l'Annuario dei migliori vini* di Luca Maroni, *Il Golosario* di Massobrio, e molti altri che riservano sempre maggior spazio ai vini DOC Colli Euganei. Anche nei concorsi sia nazionali, sia internazionali (Concorso internazionale del Vinitaly, Concurs Mondial de Bruxelles, Japan Wine Challenge, India Wine Challenge, Los Angeles County Fair ecc.) i vini dei Colli Euganei hanno ricevuto e continuano a ottenere numerosi riconoscimenti.
La presenza storica nei Colli Euganei di popolazioni addette alla coltura della vite hanno lentamente trasformato il paesaggio collinare, occupando con le viti interi declivi e terrazzamenti effettuati dall'uomo. Le tecniche di cura della vite effettuate sui pendii dei Colli Euganei, richiedono capacità ed esperienza sia per l'allevamento della vite, sia per le tecniche di potatura al fine di creare un ambiente protetto dai venti e efficacemente esposto alla luce e al sole. Le capacità professionali dei produttori si esprimono anche nella scelta dei vitigni più idonei per ogni particolare condizione che caratterizza i diversi versanti, le altitudini dei terreni e le diverse tipologie di suoli. Le capacità degli operatori nella selezione dei vitigni nonché la loro presenza percentuale nelle tipologie di vini "Colli Euganei" richiedono esperienza, capacità tecniche, enologiche e sensoriali di lunga tradizione.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini a DOC "Colli Euganei" nelle rispettive categorie, "vino", "vino spumante", "vino spumante di qualità", "vino spumante di qualità del tipo aromatico", "vino frizzante", devono la loro peculiarità alla presenza di precursori aromatici diversificati e da un rapporto zuccheri/acidità equilibrato nelle diverse tipologie di vino.
I vini rossi sono caratterizzati da un colore rosso rubino più o meno intenso, con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento. L'odore è fragrante, caratteristico, intenso; a seconda dei vitigni si possono riscontrare i sentori di frutti rossi, ciliegia, frutta matura, note speziate, erba fresca o secca, tabacco o di tostato. I vini rossi dei Colli Euganei presentano un'ottimale maturazione fenolica, che, grazie anche ad un ottimale rapporto tra zuccheri e acidi, permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura, un grande equilibrio fra le diverse componenti e un'elevata morbidezza al palato.

I vini di varietà a bacca bianca e aromatici, ottenuti prevalentemente su rocce sedimentarie, ottengono produzioni contenute dal punto di vista quantitativo associate ad elevate gradazioni zuccherine e buoni equilibri acidi. La maturazione delle uve è buona. I vini ottenuti sono caratterizzati da profumi floreali, di frutta e di crosta di pane fresco.

I vini bianchi giovani, ottenuti nelle zone alluvionali, presentano un carattere fresco molto apprezzato specialmente dai consumatori più giovani.

Tra i vini bianchi aromatici, il Moscato, molto caratteristico della zona, presenta un peculiare equilibrio di estratti e zuccheri e vengono esaltate le note di pesca, banana, citronella geranio, salvia, rosa.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

L'interazione dei diversi fattori che caratterizzano l'area dei Colli Euganei - dalle peculiarità climatiche, ai diversi tipi di suoli, la varietà di giacitura dei terreni ed esposizione delle viti sui diversi versanti dei Colli Euganei - determina delle condizioni differenziate che risultano ideali per le diverse tipologie di vini dei Colli Euganei. Anche le competenze specifiche dei produttori permettono di ottimizzare le interazioni fra suolo-esposizione-giacitura consentendo di posizionare i vari vitigni in funzione della vocazionalità delle zone in modo da ottenere la massima espressione delle potenzialità del vitigno.
Il clima temperato e le escursioni termiche fra giorno e notte, che caratterizzano la zona di produzione, determinano, in particolare sui vini bianchi, la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni (floreale, fruttato ecc.). Non a caso la zona di produzione è tra le rare zone viticole nel Veneto dove si ottengono le massime espressioni dei moscati nei quali, a seconda della tipologia di suolo e delle esposizioni, vengono esaltate le note di pera, banana, citronella geranio, salvia, rosa.
I suoli originati dalle vulcaniti con suoli mediamente profondi, a tessitura media o moderatamente grossolana con presenza frequente di scheletro, ben dotate di elementi nutritivi, determinano una produzione contenuta in termini quantitativi che determina gradazioni zuccherine medio-alte e buoni equilibri acidi. Tale tipologia di suoli e buone esposizioni dei terreni in declivio, permettono di ottenere vini rossi caratterizzati da un'ottimale maturazione sia fenolica che tecnica (equilibrato rapporto tra zuccheri e acidi) che, per esempio, nel Merlot stesso, esaltano i sentori di ciliegia, frutta matura, note speziate ed erbacee oppure di tabacco mentre nel Cabernet si possono trovare sentori di frutta matura, piccoli frutti, erbaceo, erba fresca, speziato e tostato.
Le rocce sedimentarie (scaglia biancone) sono ideali per ottenere rossi molto strutturati, consistenti, molto ricchi, di assoluto pregio.

Le rocce sedimentarie (marna) e le zone alluvionali (conoidi di deiezione e fondovalle alluvionale), presentano una buona fertilità che consente di ottenere produzioni elevate in termini quantitativi con conseguenti minori livelli di gradazioni zuccherine e tenori acidi; questi terreni sono da preferire per vini che non subiranno affinamento ed invecchiamento ma per vini da bere giovani e quindi per le varietà a bacca bianca, specialmente le aromatiche, che permettono di ottenere vini freschi, come il Moscato, il Serprino, il Pinello, lo Chardonnay, e le altre tipologie di vini bianchi dei Colli Euganei.
Per quanto riguarda i vini frizzanti e spumanti, il legame tra il territorio ed i fattori umani è riscontrabile nella tradizione della produzione di vini detti vini che la zona può vantare.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia Srl
Sede Amministrativa: Via San Gaetano, 74
36016 - Thiene (Vicenza)
Tel. 0445 313088
Fax. 0445 313080
e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della Legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.